

ICS 67.160.20
X S1

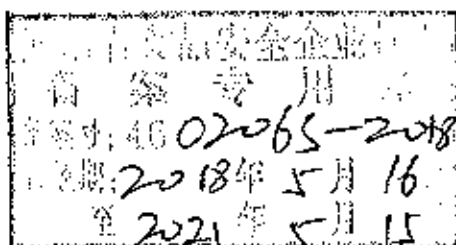
Q/HNLY

海南省食品安全企业标准

Q/HNLY 0001S—2018

代替 Q/HNLY 0001S—2017

食品原料用果蔬制品



2018-05-01 发布

2018-05-10 实施

海南乐椰食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HNLY 0001S—2017《食品原料用果蔬制品》。

本标准与Q/HNLY 0001S—2017相比，主要变化如下：

——变更可溶性固形物含量检测方法；

——理化指标增加山梨酸钾。

本标准由海南乐禧食品有限公司提出。

本标准由海南乐椰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑喜楷、郑喜楚。

本标准代替标准历次发布情况为：

——Q/DALY 0001S—2010、Q/DALY 0001S—2012、Q/DALY 0001S—2015、Q/HNLY 0001S—2017。

食品原料用果蔬制品

1 范围

本标准规定了食品原料用果蔬制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以新鲜水果（木瓜、芒果、菠萝等）、蔬菜（冬瓜、胡萝卜等）、库拉索芦荟凝胶等为原料，经清洗、切块、加白砂糖，添加或不添加山梨酸钾煮制、封口、杀菌、包装等工序加工成的食品原料用果蔬制品的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5479 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 492 芒果
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 691 番木瓜
- NY/T 777 冬瓜
- NY/T 870 鲜芦荟

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
3.1.2 菠萝：应符合 NY/T 450 的要求。
3.1.3 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
3.1.4 木瓜：应符合 NY/T 691 的要求。
3.1.5 冬瓜：应符合 NY/T 777 的要求。
3.1.6 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的要求。
3.1.7 库拉索芦荟凝胶：应用符合 NY/T 870 要求的鲜芦荟制成的凝胶。
3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	随浓稠有添加的各种果蔬干特有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	液体清香甜爽，块状物具有与品名一致的果蔬应有的滋味和气味，无异味	
性 状	粘稠状液体，混有的果蔬呈小块状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
可溶性固形物 (20℃, 按折光计), g/100g	≥	10.0	GB/T 10786
固形物, g/100g	≥	30.0	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.29
注：山梨酸钾使用应符合终端产品在 GB 2760 中允许使用的品种要求。			

3.4 微生物限量

- 3.4.1 罐头加工工艺生产的产品的微生物指标应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 执行。
3.4.2 其他加工工艺生产的产品的微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 20	GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤ 20	GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检验	GB 4789.4、GB 4789.10

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.3 当食品用原料果蔬制品专用于调味糖浆、面包、糕点、焙烤食品馅料、饮料类(包装饮用水除外)、乳酸菌饮料、果冻、果酱、熟肉制品、风味冰、冰棍类等终产品时,其可依据 GB 2760-2014 的 3.4.2 条款按照这些终产品的标准使用和限量添加山梨酸钾。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品出厂须经工厂检验部门进行检验,检验合格并签发合格证后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、可溶性固形物、固形物、菌落总数、大肠菌群、标签。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;

- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求,外包装贮运图示按GB/T 191的规定执行。

7.2 包装

产品内包装采用塑料袋包装,应符合GB 4806.1、GB 4806.7的要求。外包装箱采用瓦楞纸箱包装,应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

产品运输工具必须干燥,符合产品卫生要求,不应与有毒物、有害、有异味物品混装运。运输时应遮盖,防止曝晒和雨淋。装卸时应小心轻放、严禁挤压。

7.4 贮存

产品贮存于专用食品仓库内,库内应清洁、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠措施。不应与有毒、有害、有异味、易生虫的物品一起贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。